

CÔTES-DU-RHÔNE LÉON PERDIGAL

RHÔNE · FRANÇA

Os vinhos Léon Perdigal são sofisticados, saborosos e carregam muita tipicidade. Léon Perdigal é um personagem lendário da região do Rhône do final do século 19. Nascido em Châteauneuf-du-Pape, filho de um mestre em tanoaria, ele dominava a arte de utilizar a madeira para envelhecer os vinhos, criando tintos e brancos cheios de finesse. Foi o primeiro chefe de cave da hoje famosa vinícola Ogier, criada em 1859.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Léon Perdigal (Ogier)

REGIÃO

Rhône

DENOMINAÇÃO

Côtes-du-Rhône AOC

UVAS

Grenache, Syrah e Mourvèdre

SAFRA

2023

TEOR

ALCOÓLICO

13,5%

SERVIÇO

16 °C a 18 °C

DISPONÍVEL

750ml

HARMONIZAÇÃO

aprecie com carne vermelha, massas, queijos, embutidos

ENÓLOGO

Armelle Barbanson

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita realizada mecanicamente
- ◆ maceração a frio
- ◆ fermentação alcoólica em cubas de inox com temperatura controlada por aproximadamente 25 dias, preservando o caráter frutado
- ◆ fermentação maloláctica
- ◆ estabilização e engarrafamento

NOTAS DE PROVA

Cor. rubi

Aroma. o clássico corte de Grenache, Syrah e Mourvèdre, de uvas colhidas em diferentes zonas do sul do Rhône, resulta em um tinto repleto de frutas vermelhas, notas de pimenta, especiarias doces e baunilha

Sabor. tem corpo médio, um toque macio e um final longo e agradável